

Rever, il primo passito di Timorasso nasce ai Colli Tortonesi

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Agosto 2026



Rever è il primo passito ottenuto da uve Timorasso, presentato dalla Tenuta della Cascinassa nel luglio 2026. Il progetto, coltivato fin dal 2018, unisce appassimento su graticci, fermentazione lenta e affinamento in rovere, dando vita a un vino dorato dai profumi di albicocca e miele.

Ci sono vini che nascono da un'intuizione e vini che nascono da un'attesa. **Rever**, presentato dalla **Tenuta della Cascinassa** nel luglio 2026, appartiene alla seconda categoria: è il primo passito ottenuto da uve **Timorasso** mai realizzato. Secondo l'azienda di Pozzol Groppo (AL), un unicum che porta il grande bianco autoctono dei Colli Tortonesi in un territorio finora inesplorato. Un progetto custodito con

pazienza fin dalla fondazione della Tenuta, nel 2018, e portato avanti, vendemmia dopo vendemmia, fino a diventare realtà. *“La nostra famiglia ha sempre desiderato ottenere un passito dalle nostre uve Timorasso, fin dalla fondazione della Tenuta. Rever è oggi l’espressione più intima e personale di tutta la nostra produzione. Non è solo un vino ma la sintesi del sogno che ci ha portato a costruire la Tenuta”*, racconta **Sara Dell’Acqua**, alla guida della Tenuta della Cascinassa insieme alla famiglia.

Il Timorasso è capace di regalare bianchi di grande carattere e longevità, ma la sua natura è complessa: bucce sottili, maturazione delicata e rese contenute, ne hanno sempre fatto una sfida per i viticoltori, al punto che, nel secolo scorso, il vitigno rischiò di scomparire dai Colli Tortonesi. Portare quelle stesse uve oltre il vino secco, trasformandole in un passito, è rimasto per decenni un traguardo riservato al sogno. Il nome scelto lo racconta senza bisogno di spiegazioni: **Rever** richiama il francese *rêver*, sognare, e custodisce insieme la visione di chi lo ha immaginato e la pazienza di chi lo ha portato dal desiderio alla bottiglia.

A dare forma a quel sogno è un metodo tanto antico quanto rigoroso. Le uve, raccolte a piena maturazione, riposano per circa **tre mesi su graticci in fruttaia** (locale ventilato e controllato utilizzato per la conservazione e l’appassimento della frutta, in particolare dell’uva), dove la naturale ventilazione concentra zuccheri e aromi; segue una lenta fermentazione, **dodici mesi di affinamento in botti di rovere** e un ulteriore riposo in bottiglia. Il risultato, nel calice, è un vino dal luminoso **colore giallo dorato**: al naso si apre su **albicocca disidratata, miele di acacia e scorza d’arancia candita**, arricchite da **sfumature di frutta secca tostata, vaniglia e spezie**. Al palato è vellutato e avvolgente, con una dolcezza naturale, che trova perfetto equilibrio nella sapidità e nell’acidità tipiche del Timorasso, per un finale lungo e armonioso di frutta matura, spezie e agrumi. Con una

gradazione del **13,5%**, Rever dà il meglio di sé **servito a 10-12°C** in calici ampi. È un vino da meditazione che sa però anche accompagnare: si abbina con eleganza a formaggi erborinati, foie gras e pasticceria secca, dove la sua dolcezza misurata dialoga con sapori intensi e contrastanti.

Punti chiave

1. **Rever rappresenta il primo passito mai ottenuto da uve Timorasso** nei Colli Tortonesi.
2. **Il progetto nasce nel 2018** e arriva a maturazione dopo diverse vendemmie di lavoro.
3. **La produzione prevede tre mesi di appassimento** su graticci e dodici mesi in botti di rovere.
4. **Il profilo aromatico unisce albicocca disidratata**, miele di acacia e scorza d'arancia candita.
5. **L'abbinamento ideale comprende formaggi erborinati**, foie gras e pasticceria secca.